

# **Document made available under the Patent Cooperation Treaty (PCT)**

International application number: PCT/JP05/001074

International filing date: 27 January 2005 (27.01.2005)

Document type: Certified copy of priority document

Document details: Country/Office: JP  
Number: 2004-380614  
Filing date: 28 December 2004 (28.12.2004)

Date of receipt at the International Bureau: 24 March 2005 (24.03.2005)

Remark: Priority document submitted or transmitted to the International Bureau in compliance with Rule 17.1(a) or (b)



World Intellectual Property Organization (WIPO) - Geneva, Switzerland  
Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) - Genève, Suisse

日本国特許庁  
JAPAN PATENT OFFICE

31.1.2005

別紙添付の書類に記載されている事項は下記の出願書類に記載されている事項と同一であることを証明する。

This is to certify that the annexed is a true copy of the following application as filed with this Office.

出願年月日      2004年12月28日  
Date of Application:

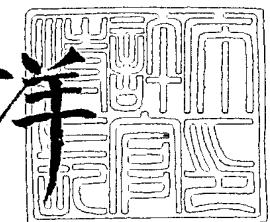
出願番号      特願2004-380614  
Application Number:  
[ST. 10/C] : [JP2004-380614]

出願人      花王株式会社  
Applicant(s):

2005年 3月10日

特許庁長官  
Commissioner,  
Japan Patent Office

小川 洋



**【書類名】** 特許願  
**【整理番号】** P06991612  
**【あて先】** 特許庁長官 殿  
**【国際特許分類】** A23F 5/10  
**【発明者】**  
 【住所又は居所】 栃木県芳賀郡市貝町赤羽 2606 花王株式会社研究所内  
 【氏名】 藤井 明彦  
**【発明者】**  
 【住所又は居所】 栃木県芳賀郡市貝町赤羽 2606 花王株式会社研究所内  
 【氏名】 鈴木 淳  
**【発明者】**  
 【住所又は居所】 栃木県芳賀郡市貝町赤羽 2606 花王株式会社研究所内  
 【氏名】 大南 英雄  
**【発明者】**  
 【住所又は居所】 栃木県芳賀郡市貝町赤羽 2606 花王株式会社研究所内  
 【氏名】 落合 龍史  
**【発明者】**  
 【住所又は居所】 栃木県芳賀郡市貝町赤羽 2606 花王株式会社研究所内  
 【氏名】 渋谷 祐輔  
**【特許出願人】**  
 【識別番号】 000000918  
 【氏名又は名称】 花王株式会社  
**【代理人】**  
 【識別番号】 1100000084  
 【氏名又は名称】 特許業務法人アルガ特許事務所  
 【代表者】 中嶋 俊夫  
**【選任した代理人】**  
 【識別番号】 100068700  
 【弁理士】  
 【氏名又は名称】 有賀 三幸  
**【選任した代理人】**  
 【識別番号】 100077562  
 【弁理士】  
 【氏名又は名称】 高野 登志雄  
**【選任した代理人】**  
 【識別番号】 100096736  
 【弁理士】  
 【氏名又は名称】 中嶋 俊夫  
 【電話番号】 03-3669-0904  
 【連絡先】 担当  
**【選任した代理人】**  
 【識別番号】 100117156  
 【弁理士】  
 【氏名又は名称】 村田 正樹  
**【選任した代理人】**  
 【識別番号】 100111028  
 【弁理士】  
 【氏名又は名称】 山本 博人

**【選任した代理人】**

【識別番号】 100101317

【弁理士】

【氏名又は名称】 的場 ひろみ

**【先の出願に基づく優先権主張】**

【出願番号】 特願2004- 24247

【出願日】 平成16年 1月30日

**【手数料の表示】**

【予納台帳番号】 164232

【納付金額】 16,000円

**【提出物件の目録】**

【物件名】 特許請求の範囲 1

【物件名】 明細書 1

【物件名】 図面 1

【物件名】 要約書 1

【包括委任状番号】 0201314

【包括委任状番号】 9707531

【包括委任状番号】 9913446

【包括委任状番号】 0018724

【書類名】特許請求の範囲

【請求項1】

次の成分(A)及び(B)、

(A)クロロゲン酸類 0.01~1質量%、

(B)ヒドロキシヒドロキノン クロロゲン酸類量の0.1質量%未満を含有するコーヒー飲料組成物。

【請求項2】

クロロゲン酸類を0.01~1質量%含有するコーヒー飲料組成物であって、高速液体クロマトグラフィーによる分析において、ガリックアシッドを標準物質とした場合のガリックアシッドに対する相対保持時間が0.54~0.61の時間領域に、実質的にピークを有しないことを特徴とするコーヒー飲料組成物。

【請求項3】

高血圧改善用組成物である請求項1又は2記載のコーヒー飲料組成物。

【請求項4】

高血圧改善作用を有することを特徴とし、高血圧改善のために用いられる旨の表示が付された請求項1又は2記載のコーヒー飲料組成物。

【請求項5】

血圧が高めの方にと表示されたものである請求項1又は2記載のコーヒー飲料組成物。

【請求項6】

次の成分(A)及び(B)、

(A)クロロゲン酸類 0.1~10質量%、

(B)ヒドロキシヒドロキノン クロロゲン酸類量の0.1質量%未満を含有するソリュブルコーヒー組成物。

【請求項7】

クロロゲン酸類を0.1~10質量%含有するソリュブルコーヒー組成物であって、高速液体クロマトグラフィーによる分析において、ガリックアシッドを標準物質とした場合のガリックアシッドに対する相対保持時間が0.54~0.61の時間領域に、実質的にピークを有しないことを特徴とするソリュブルコーヒー組成物。

【請求項8】

高血圧改善用組成物である請求項6又は7記載のソリュブルコーヒー組成物。

【請求項9】

高血圧改善作用を有することを特徴とし、血圧降下のために用いられる旨の表示が付された請求項6又は7記載のソリュブルコーヒー組成物。

【請求項10】

血圧が高めの方にと表示されたものである請求項6又は7記載のソリュブルコーヒー組成物。

【請求項11】

次の成分(A)及び(B)、

(A)クロロゲン酸類 0.01~1質量%、

(B)ヒドロキシヒドロキノン クロロゲン酸類量の0.1質量%未満を含有するコーヒー飲料組成物を充填した容器詰飲料。

【請求項12】

高血圧改善用組成物である請求項11記載の容器詰飲料。

【請求項13】

高血圧改善作用を有することを特徴とし、高血圧改善用である旨の表示を付した請求項11記載の容器詰飲料。

【請求項14】

血圧が高めの方にと表示されたものである請求項11記載の容器詰飲料。

【請求項15】

容器が酸素非透過性である請求項11~14のいずれか1項記載の容器詰飲料。

【書類名】明細書

【発明の名称】コーヒー飲料組成物

【技術分野】

【0001】

本発明は、血圧降下作用を有するコーヒー飲料組成物に関する。

【背景技術】

【0002】

高血圧症の治療薬としては、神経因子による調節系に作用する各種神経遮断薬、液性因子に関わる調節系に作用するACE阻害薬、AT受容体拮抗薬、血管内皮由来物質による調節系に関わるCa拮抗薬、腎臓での体液調節系に関わる降圧利尿薬などの医薬品が挙げられ、これらは主として医療機関において、重症の高血圧患者に使用される。しかし、現状において高血圧症対策の目的で使用される医薬品は、有効性に関しては満足できる反面少なからず存在する副作用のため患者にかかる負担は大きい。

【0003】

また食餌療法、運動療法、飲酒・喫煙の制限などの生活改善による一般療法が、軽症を含む正常高値高血圧症者から重症な高血圧症者に広く適用されている。一般療法の重要性の認識の高まりに伴い、特に食生活の改善が重要であるといわれ続けている。血圧降下作用を有する食品は、数多く、従来から食品由来の降圧素材の探索がさかんに行われ、その有効成分の分離・同定が数多く行われている。

【0004】

このうち、コーヒー等の食品に含まれているクロロゲン酸、カフェ酸、フェルラ酸等が優れた血圧降下作用を示すことが報告されている（特許文献1～3）。しかしながら、クロロゲン酸類を多量に含むことが知られているコーヒー飲料では、明確な血圧降下作用が認められず、逆に血圧を上昇させるという報告もある（非特許文献1）。

【特許文献1】特開2002-363075号公報

【特許文献2】特開2002-22062号公報

【特許文献3】特開2002-53464号公報

【非特許文献1】Eur. J. Clin. Nutr., 53(11), 831(1999)

【発明の開示】

【発明が解決しようとする課題】

【0005】

本発明の目的は、優れた高血圧改善作用を有し、通常摂取できる飲食品を提供することにある。

【課題を解決するための手段】

【0006】

そこで本発明者は、コーヒー飲料がクロロゲン酸を含んでいるにもかかわらず、十分な血圧降下作用を示さないことに着目し、血圧降下作用とコーヒー飲料成分との関係について種々検討した結果、コーヒー飲料に含まれているヒドロキシヒドロキノンがクロロゲン酸類の血圧降下作用を阻害していることを見出した。そして、更に検討した結果、コーヒー飲料中のクロロゲン酸類量を一定範囲に保持し、ヒドロキシヒドロキノン含量を通常含まれる量より十分少ない一定量以下に低下させれば、優れた血圧降下作用を有するコーヒー飲料組成物が得られることを見出した。

【0007】

すなわち、本発明は、次の成分（A）及び（B）、

(A) クロロゲン酸類 0.01～1質量%、

(B) ヒドロキシヒドロキノン クロロゲン酸類量の0.1質量%未満を含有するコーヒー飲料組成物を提供するものである。

【0008】

また、本発明は、次の成分（A）及び（B）、

(A) クロロゲン酸類 0.1～10質量%、

(B) ヒドロキシヒドロキノン クロロゲン酸類量の0.1質量%未満を含有するソリュブルコーヒー組成物を提供するものである。

#### 【0009】

また、本発明は、次の成分(A)及び(B)、

(A) クロロゲン酸類 0.01~1質量%、

(B) ヒドロキシヒドロキノン クロロゲン酸類量の0.1質量%未満を含有するコーヒー飲料組成物を充填した容器詰飲料を提供するものである。

また、本発明は、クロロゲン酸類を0.01~1質量%含有するコーヒー飲料組成物であって、高速液体クロマトグラフィーによる分析において、ガリックアシッド(没食子酸)を標準物質とした場合のガリックアシッドに対する相対保持時間が0.54~0.61の時間領域に、実質的にピークを有しないことを特徴とするコーヒー飲料組成物、及びこれを充填した容器詰飲料を提供するものである。

また、本発明は、クロロゲン酸類を0.1~1.0質量%含有するソリュブルコーヒー組成物であって、高速液体クロマトグラフィーによる分析において、ガリックアシッドを標準物質とした場合のガリックアシッドに対する相対保持時間が0.54~0.61の時間領域に、実質的にピークを有しないことを特徴とするソリュブルコーヒー組成物を提供するものである。

#### 【発明の効果】

#### 【0010】

本発明のコーヒー飲料組成物は、優れた高血圧改善作用、すなわち血圧降下作用又は血圧上昇抑制作用を有し、かつ長期摂取可能である。従って、本発明のコーヒー飲料組成物は、高血圧改善用の医薬として、更には血圧降下のために、又は、血圧上昇抑制のために用いられる旨、又は血圧が高めの方にと表示された食品として有用である。

#### 【発明を実施するための最良の形態】

#### 【0011】

本発明のコーヒー飲料組成物は、血圧降下作用、血圧上昇抑制作用、及び味の点で、(A) クロロゲン酸類を0.01~1質量%含有するが、好ましくは0.05~1質量%、更に好ましくは0.1~1質量%含有する。また本発明のソリュブルコーヒー組成物にはクロロゲン酸類は0.1~1.0質量%含有するが、好ましくは0.5~1.0質量%、更に好ましくは1~1.0質量%含有する。(A) 当該クロロゲン酸類としては(A<sup>1</sup>) モノカフェオイルキナ酸、(A<sup>2</sup>) フエルラキナ酸、(A<sup>3</sup>) ジカフェオイルキナ酸の三種を含有する。ここで(A<sup>1</sup>) モノカフェオイルキナ酸としては3-カフェオイルキナ酸、4-カフェオイルキナ酸及び5-カフェオイルキナ酸から選ばれる1種以上が挙げられる。また(A<sup>2</sup>) フエルラキナ酸としては、3-フェルラキナ酸、4-フェルラキナ酸及び3-フェルラキナ酸から選ばれる1種以上が挙げられる。(A<sup>3</sup>) ジカフェオイルキナ酸としては3,4-ジカフェオイルキナ酸、3,5-ジカフェオイルキナ酸及び4,5-ジカフェオイルキナ酸から選ばれる1種以上が挙げられる。当該クロロゲン酸類の含有量は、高速液体クロマトグラフィー(HPLC)により測定することができる。HPLCにおける検出手段としては、UV検出が一般的であるが、CL(化学発光)検出、EC(電気化学)検出、LC-Mass検出等により更に高感度で検出することもできる。

#### 【0012】

本発明のコーヒー飲料組成物又はソリュブルコーヒー組成物は、クロロゲン酸類量に対してヒドロキシヒドロキノン(B)を0.1質量%未満含有する。クロロゲン酸類量に対してヒドロキシヒドロキノン量が0.1質量%未満であれば、クロロゲン酸類の血圧降下作用が十分に発揮される。より好ましくは0.01質量%以下である。クロロゲン酸類量に対してヒドロキシヒドロキノン量が0.01質量%以下であればクロロゲン酸の血圧降下作用はまったく抑制されない。ここで、本発明組成物中のヒドロキシヒドロキノン含量は0であってもよい。

#### 【0013】

当該ヒドロキシヒドロキノン含量は、高速液体クロマトグラフィー(HPLC)により

測定することができる。HPLCにおける検出手段としては、UV検出が一般的であるが、CL（化学発光）検出、EC（電気化学）検出、LC-Mass検出等により更に高感度で検出することもできる。なお、HPLCによるヒドロキシヒドロキノン含量の測定にあたっては、コーヒー飲料を濃縮した後に測定することもできる。

#### 【0014】

更にヒドロキシヒドロキノン含量は、HPLCで直接測定することもできるが、コーヒー飲料組成物又はソリュブルコーヒー飲料組成物から、各種クロマトグラフィーによりヒドロキシヒドロキノンを濃縮して、その濃縮画分の量を測定することによっても定量できる。なお、クロロゲン酸類量及びヒドロキシヒドロキノン量の測定にあたっては、容器詰飲料の場合には開封後直ちに、例えば0.1N（規定）の塩酸を加えて、pH3以下の酸性溶液に調整して測定するのが好ましい。

#### 【0015】

本発明のコーヒー飲料組成物及びソリュブルコーヒー組成物は、ヒドロキシヒドロキノン含有量を低減させる以外は、通常のコーヒー成分をそのまま含有しているのが好ましい。

#### 【0016】

本発明コーヒー飲料組成物は、コーヒー飲料組成物100gを基準とした場合に、カリウムを30～300mg/100g、更に40～250mg/100g、特に50～200mg/100g含むのが好ましい。また本発明のソリュブルコーヒー組成物には、ソリュブルコーヒー組成物1gを基準として、カリウムを20～200mg/1g、更に30～180mg/1g、特に40～150mg/1g含むのがコーヒー本来の風味の点で好ましい。

#### 【0017】

また本発明のコーヒー飲料組成物は、H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>（過酸化水素）の含有量が1ppm以下、更に0.1ppm以下、特に0.01ppm以下であるのがコーヒー本来の風味の点で好ましい。過酸化水素の測定は通常用いられる過酸化水素計を用いて行うことができ、例えば、セントラル科学社製のスーパーオリテクターモデル5（SUPER ORITECTOR MODEL 5）等を用いることができる。

#### 【0018】

本発明のコーヒー飲料組成物に用いるコーヒー豆の種類は、特に限定されないが、例えばブラジル、コロンビア、タンザニア、モカ等が挙げられる。コーヒー種としては、アラビカ種、ロブスタ種などがある。コーヒー豆は1種でもよいし、複数種をブレンドして用いてもよい。焙煎コーヒー豆の焙煎方法については特に制限はなく、焙煎温度、焙煎環境についても何ら制限はなく、通常の方法を採用できる。更にその豆からの抽出方法についても何ら制限はなく、例えば焙煎コーヒー豆又はその粉碎物から水～熱水（0～100℃）を用いて10秒～30分抽出する方法が挙げられる。抽出方法は、ボイリング式、エスプレッソ式、サイホン式、ドリップ式（ペーパー、ネル等）等が挙げられる。

#### 【0019】

本発明のコーヒー飲料組成物は、100gあたりコーヒー豆を1g以上使用したものという。好ましくはコーヒー豆を2.5g以上使用しているものである。更に好ましくはコーヒー豆を5g以上使用しているものである。

#### 【0020】

本発明のコーヒー飲料組成物又はソリュブルコーヒー組成物は、焙煎コーヒー豆抽出物を吸着剤処理してヒドロキシヒドロキノン含量を低減させることにより得られる。吸着剤としては、活性炭、逆相担体などが挙げられる。より具体的には、焙煎コーヒー豆抽出液又は焙煎コーヒー豆抽出液の乾燥品の水溶液に、吸着剤を加え0～100℃で10分～5時間攪拌した後、吸着剤を除去すればよい。ここで、吸着剤は、焙煎コーヒー豆重量に対して活性炭の場合は0.02～1.0倍、逆相担体の場合は2～100倍用いるのが好ましい。活性炭としては、ヤシ殻活性炭が好ましく、更に水蒸気賦活化ヤシ殻活性炭が好ましい。活性炭の市販品としては、白鷺WH<sub>2</sub>C（日本エンバイロケミカルズ）、太閤CW（二村化学）、クラレコールGW（クラレケミカル）等を用いることができる。逆相担体

としては、YMC・ODS-A (YMC) 、C18 (GLサイエンス) 等が挙げられる。これらの吸着剤処理法のうち、活性炭を用いた吸着剤処理法はクロロゲン酸類量を低下させることなく選択的にヒドロキシヒドロキノン含量を低減させることができるだけではなく、工業的にも有利であり、更にカリウム含量を低下させない（質量比で1/5以上、特に1/2以上保持）点からも好ましい。

#### 【0021】

また、本発明のコーヒー飲料組成物又はソリュブルコーヒー組成物中のヒドロキシヒドロキノン量は、高速液体クロマトグラフィーによりガリックアシッドを標準物質とした場合のガリックアシッドに対する相対保持時間が0.54～0.61の時間領域のピークとして検出することができる。従って、本発明のコーヒー飲料組成物は、クロロゲン酸類をして検出することができる。また、本発明のソリュブルコーヒー組成物は、クロロゲン酸類を0.01～1質量%含有するコーヒー飲料組成物であって、高速液体クロマトグラフィーによる分析において、ガリックアシッドを標準物質とした場合のガリックアシッドに対する相対保持時間が0.54～0.61の時間領域に、実質的にピークを有しないことを特徴とするコーヒー飲料組成物と規定できる。また、本発明のソリュブルコーヒー組成物は、クロロゲン酸類を0.1～10質量%含有するソリュブルコーヒー組成物であって、高速液体クロマトグラフィーによる分析において、ガリックアシッドを標準物質とした場合のガリックアシッドに対する相対保持時間が0.54～0.61の時間領域に、実質的にピークを有しないことを特徴とするソリュブルコーヒー組成物と規定できる。

#### 【0022】

本発明におけるコーヒー組成物が、高速液体クロマトグラフィーによる分析における、ガリックアシッドを標準物質とした場合のガリックアシッドに対する相対保持時間が0.54～0.61の時間領域に実質的にピークを有しないことを確認するには、一般的なHPLCを使用することができ、例えば溶離液として0.05M酢酸水溶液と0.05M酢酸100%アセトニトリル溶液のグラジエントを用い、ODSカラムを用いて、紫外線吸光光度計等により検出することで確認することができる。

#### 【0023】

本発明においてガリックアシッドに対する相対保持時間が0.54～0.61の時間領域に実質的にピークを有しないとは、ガリックアシッドの1ppm溶液を分析時の面積値をS1とし、同条件でコーヒー飲料組成物を分析した時の前記特定の領域に溶出する成分に由来するピーク面積の総和をS2としたとき、S2/S1<0.01であることを意味する。

#### 【0024】

本発明のコーヒー飲料組成物には、所望により、ショ糖、グルコース、フルクトース、キシロース、果糖ブドウ糖液、糖アルコール等の糖分、乳成分、抗酸化剤、pH調整剤、乳化剤、香料等を添加することができる。乳成分としては、生乳、牛乳、全粉乳、脱脂粉乳、生クリーム、濃縮乳、脱脂乳、部分脱脂乳、れん乳等が挙げられる。本発明のコーヒー飲料組成物のpHとしては、3～7、更に4～7、特に5～7が飲料の安定性の面で好ましい。

#### 【0025】

ソリュブルコーヒー組成物とは粉体状のインスタントコーヒー粉体等の粉体食品のことである。インスタントコーヒー粉体は、常法にしたがって製造することができる。例えばコーヒー抽出液をノズルからスプレーし、約210～310℃の熱風中を落下させることにより、多孔質、水可溶性のコーヒー粉末にする噴霧乾燥（スプレードライ）；あるいはコーヒー抽出物を液体窒素や冷凍庫等で凍結し、粉碎し、篩別したのち真空で水分を昇華させて、水分を3%以下にする凍結乾燥（フリーズドライ）等により乾燥粉体を得ることができる。

#### 【0026】

本発明のコーヒー飲料組成物又はソリュブルコーヒーはPETボトル、缶（アルミニウム、スチール）、紙、レトルトパウチ、瓶（ガラス）等の容器に詰めて容器詰飲料とすることができる。この場合、本発明のコーヒー飲料組成物はそのまま容器に詰めて50～200gの量で販売することができる。

500mLの容器詰飲料とすることができる。また本発明のソリュブルコーヒーは1gあたり25~500mLの水又はお湯に溶解して飲むことができる。

### 【0027】

容器詰飲料にする場合、通常殺菌処理が行われるが、当該殺菌処理は、金属缶のように容器に充填後、加熱殺菌できる場合にあっては食品衛生法に定められた殺菌条件で行われる。PETボトル、紙容器のようにレトルト殺菌できないものについては、あらかじめ食品衛生法に定められた条件と同等の殺菌条件、例えばプレート式熱交換器で高温短時間殺菌後、一定の温度迄冷却して容器に充填する等の方法が採用される。また無菌下で加熱殺菌後、無菌下でpHを中性に戻すことや、中性下で加熱殺菌後、無菌下でpHを酸性に戻す等の操作も可能である。

### 【0028】

本発明のコーヒー飲料組成物及びソリュブルコーヒー飲料組成物は、高血圧改善作用を有するクロロゲン酸類を有効量含有しており、かつクロロゲン酸類の高血圧改善作用を阻害しているヒドロキシヒドロキノン量が低減されていることから、血圧降下用、又は血圧上昇抑制医薬組成物、血圧降下用飲料、血圧上昇抑制飲料として有用である。また、血圧降下のために、又は、血圧上昇抑制のために用いられる旨の表示が付された飲料や血圧が高めの方にと表示された飲料としても有用である。

### 【実施例】

#### 【0029】

##### 実施例 1

(a) 本発明のコーヒー飲料組成物は次のように製造した。インスタントコーヒー(ネスカフェカフェインレス)2.5gをODS充填剤(オクタデシルシリル化シリカゲル)(YMC GEL ODS-A 細孔径6nm 粒子径150μm)500gを充填したカラムにアプライし、0.5%酢酸水6Lでヒドロキシヒドロキノンを含む画分を溶出し、クマノミアラニンを含む他の成分を含む画分はメタノール6Lで溶出した。クロロゲン酸類その他の成分を含む画分Aは凍結乾燥法によりメタノールを完全に除去した。インスタントコーヒー2.5gから画分Aは0.933g得られた。

#### 【0030】

(b) コーヒー飲料組成物のクロロゲン酸類及びヒドロキシヒドロキノンの分析法は次の通りである。以下の分析条件を分析条件Aとする。分析機器はHPLC(島津製作所(株))を使用した。装置の構成ユニットの型番は次の通り。ディテクター：SPD-M10A、オーブン：CTO-10AC、ポンプ：LC-10AD、オートサンプラー：SIL-10AD、カラム：Inertsil OD S-2 内径4.6mm×長さ250mm。

分析条件は次の通り。サンプル注入量：10μL、流量：1.0mL/min、紫外線吸光光度計検出波長：325nm(クロロゲン酸類)、290nm(ヒドロキシヒドロキノン)、溶離液A：0.05M酢酸3%アセトニトリル溶液、溶離液B：0.05M酢酸100%アセトニトリル溶液

#### 【0031】

##### 濃度勾配条件

時間	溶離液A	溶離液B
0分	100%	0%
20分	80%	20%
35分	80%	20%
45分	0%	100%
60分	0%	100%
70分	100%	0%
120分	100%	0%

#### 【0032】

クロロゲン酸類の保持時間(単位：分) (A<sup>1</sup>) モノカフェオイルキナ酸：17.9、

20.4、22.0の計3点 ( $A^2$ ) フェルラキナ酸：22.8、25.8、27.0の  
計3点 ( $A^3$ ) ジカフェオイルキナ酸：32.3、33.0、35.8の計3点ここで求  
めたエリアから5—カフェオイルキナ酸を標準物質とし、質量%を求めた。  
ヒドロキシヒドロキノンの保持時間：5.5分、ここで求めたエリアからヒドロキシヒ  
ドロキノンを標準物質とし、質量%を求めた。

## 【0033】

また、コーヒー組成物中のヒドロキシヒドロキノンは以下の分析法によっても測定でき  
る。以下の分析条件を分析条件Bとする。分析機器はHPLC（日立製作所（株））を使  
用した。装置の構成ユニットの型番は次の通り。ディテクター：L-7455、オープン  
：L-7300、ポンプ：L-7100、オートサンプラー：L-7200、カラム：In  
ertsil ODS-2 内径4.6mm×長さ250mm。

## 【0034】

分析条件は次の通り。サンプル注入量：10 $\mu$ L、流量：1.0mL/min、紫外線吸光光  
度計検出波長：258又は288nm、溶離液A：0.05M酢酸水溶液、溶離液B：0.  
05M酢酸100%アセトニトリル溶液

## 【0035】

濃度勾配条件

時間	溶離液A	溶離液B
0分	100%	0%
15分	100%	0%
15.1分	0%	100%
25分	0%	100%
25.1	100%	0%
30分	100%	0%

## 【0036】

ヒドロキシヒドロキノンの保持時間：6.8分。ここで求めたエリアからヒドロキシヒ  
ドロキノンを標準物質とし、質量%を求めた。同様に測定したガリックアシッドの保持時  
間は11.5分であった。

## 【0037】

インスタントコーヒーと上記実施例1(a)で製造した画分Aの総クロロゲン酸量及び  
ヒドロキシヒドロキノン量は表1に示すものであった。

## 【0038】

【表1】

	総クロロゲン酸量 (mg/g)	ヒドロキシヒドロキノン量 (mg/g)
インスタントコーヒー	54	0.7
画分A	145	検出できず

## 【0039】

## 実施例2

## 血圧降下評価

## i) 実験材料及び方法

(a) 12週齢の雄性自然発症高血圧ラット(SHR)を予備的に5日間連続で市販のラ  
ット用非観血式血圧測定装置(ソフトロン社製)を用いて血圧測定することにより、ラッ  
トを血圧操作に十分慣れさせた後、評価試験を測定した。ラットはすべて温度25±1°C  
、相対湿度55±10%、照明時間12時間(午前7時~午後7時)の条件下(ラット区  
域内飼育室)で飼育した。

## 【0040】

(b) 投与方法及び投与量；試験群ではインスタントコーヒからヒドロキシヒドロキノン

を除去した画分Aを投与材料とした。対照群はインスタントコーヒーを使用した。画分Aインスタントコーヒーをそれぞれ生理食塩水に溶解し、総クロロゲン酸量として200mg/kgの投与量となるように作製した。投与方法は経口用ゾンデを用いて、経口投与を行った。投与量は5mL/匹とした。

#### 【0041】

(c) 試験方法；S H Rを1群3-6匹使用した。経口投与前と12時間後の尾静脈の収縮期血圧を測定し、投与前血圧から12時間後の血圧変化率を算出した。

#### 【0042】

(d) 統計学処理方法；得られた測定結果は、平均値及び標準誤差を表してStudent's t-testを行い、有意水準は5%とした。

#### 【0043】

##### ii) 結果

表2から明らかなように、本発明のコーヒー飲料組成物を摂取することにより、通常のインスタントコーヒーを摂取した場合に比較して、著明な血圧降下を認めた。

#### 【0044】

【表2】

	投与物	例数	投与12時間後の 血圧低下率(%)	標準誤差
対照群	インスタントコーヒー	3	-5.8	1.1
試験群	画分A	6	-14.4*	1.4

\* ; 対照群に対して危険率5%以下で有意差あり。

#### 【0045】

##### 実施例3

##### 血圧降下評価

###### i) 実験材料及び方法

(a) 12週齢の雄性自然発症高血圧ラット(S H R)を実施例2と同様に予備飼育した。

#### 【0046】

(b) 投与方法及び投与量；対照群では生理食塩水を経口投与した。比較群ではクロロゲン酸が主成分である生コーヒー豆抽出物(フレーバーホルダーF H 1 0 4 1:長谷川香料(株)製)を使用した。投与量は総クロロゲン酸量として300mg/kgの投与量となるように作製した。試験群1ではF H 1 0 4 1を総クロロゲン酸量として300mg/kg、ヒドロキシヒドロキノンを0.03mg/kg(総クロロゲン酸量に対して0.01%)の投与量となるように作製した。以下試験群2では、F H 1 0 4 1を総クロロゲン酸量として300mg/kg、ヒドロキシヒドロキノンを0.3mg/kg(総クロロゲン酸量に対して0.1%)、試験群3では、F H 1 0 4 1を総クロロゲン酸量として300mg/kg、ヒドロキシヒドロキノンを3mg/kg(総クロロゲン酸量に対して1%)の投与量となるように作製した。投与方法は経口用ゾンデを用いて、経口投与を行った。投与量は5mL/匹とした。

#### 【0047】

(c) 試験方法；S H Rを1群3匹使用した。経口投与前と12時間後の尾静脈の収縮期血圧を測定し、投与前血圧から12時間後の血圧変化率を算出した。

#### 【0048】

(d) 統計学処理方法；得られた測定結果は、平均値及び標準誤差を表して多群検定(S c h e f f e)を行い、有意水準は5%とした。

###### ii) 結果

表3から明らかなように、クロロゲン酸にヒドロキシヒドロキノンを添加することにより、クロロゲン酸の血圧降下が阻害された。

#### 【0049】

【表3】

	投与物	例数	投与12時間後の 血圧低下率(%)	標準誤差
対照群	生理食塩水	3	-2.1	1.1
比較群	FH1041	3	-13.8	1.5
試験群1	FH1041	3	-14.3	2.4
	HHQ(0.03mg/kg)			
試験群2	FH1041	3	-8.8*	1.4
	HHQ(0.3mg/kg)			
試験群3	FH1041	3	-6.7*	1.0
	HHQ(3mg/kg)			

## HHQ : ヒドロキシヒドロキノン

\*：比較群に対して危険率 5 %以下で有意差あり。

[0 0 5 0]

実施例 4

(実施例1で得た画分Aを用いた缶コーヒーの製造)

画分A 0.75gを14.0mLの水に溶解し、缶に充填、巻締めを行った後、レトルト殺菌（121℃で10分間）を施し、缶コーヒーを得た。

[0 0 5 1]

实施例 5

(実施例1で得た画分Aを用いた粉末コーヒーの製造)

以上より、**A**を粉砕することにより粉末コーヒーを得た。

[0052]

寒施例 6

本発明品のコニヒー飲料組成物は次の方法でも製造した。

## 活性炭処理コーヒーの製造

活性炭処理コーヒーの製造  
市販インスタントコーヒー（ネスカフェゴールドブレンド赤ラベル）20 gを、蒸留水1400 mLに溶解したのち（このコーヒーをコーヒーPという）、活性炭白鷺WH<sub>2</sub>C 28/42（日本エンバイロケミカルズ）を30 g加え、1時間攪拌したのち、メンブレンフィルター（0.45 μm）を用いてろ過し、ろ液を得た（このコーヒーをコーヒーQという）。得られたろ液を、凍結乾燥し、褐色粉末15.8 gを得た。この褐色粉末を蒸留水に溶解し、実施例1と同様にしてHPLC分析により、クロロゲン酸及びHHQの定量を行なったところ、クロロゲン酸は4.12質量%含まれ、HHQは検出限界以下（分量を行なったところ、クロロゲン酸は4.12質量%含まれ、HHQは検出限界以下（分析条件Bによる）であった。また、ICP発光分光分析法でカリウム含量を測定したところ、原料インスタントコーヒー及び活性炭処理コーヒーのいずれも約4.2質量%であった。コーヒーP、コーヒーQ及びガリックアシッドをHPLCを用いて分析すると、図1及び図2に示すチャートが得られた。コーヒーQにおいては保持時間6.8分付近のピークが消失し、実質的にピークを有していない。図1におけるaはコーヒーPのチャートを、bはコーヒーQのチャートを、cはガリックアシッドのチャートを示す。図2におけるbはコーヒーPのチャートを、cはコーヒーQのチャートを、aはガリックアシッドのチャートを示す。

【0053】

实施例 7

#### 実施例6で作製したコーヒー飲料組成物の血圧降下評価

## 実験材料及び方法

(a) 13-14週齢の雄性自然発症高血圧ラット(SHR)を予備的に5日間連続で市販のラット用非観血式血圧測定装置(ソフトロン社製)を用いて血圧測定することにより、ラットを血圧操作に十分慣れさせた後、評価試験を測定した。ラットはすべて温度2

5 ± 1 °C、相対湿度 55 ± 10 %、照明時間 12 時間（午前 7 時～午後 7 時）の条件下（ラット区域内飼育室）で飼育した。

(b) 投与方法及び投与量；試験群では実施例 6 で作製したコーヒー飲料組成物（活性炭処理コーヒー）を用いた。対照群は市販のインスタントコーヒーを使用した。活性炭処理コーヒーとインスタントコーヒーをそれぞれ生理食塩水に溶解し、総クロロゲン酸量として 200 mg/kg の投与量となるように作製した。投与方法は経口用ゾンデを用いて、経口投与を行った。投与量は 5 mL/kg とした。

(c) 試験方法；S H R を 1 群 4 - 6 匹使用した。経口投与前と 12 時間後の尾静脈の収縮期血圧を測定し、投与前血圧から 12 時間後の血圧変化率を算出した。

(d) 統計学処理方法；得られた測定結果は、平均値及び標準誤差を表して Student's t-test を行い、有意水準は 5 % とした。

結果；表 4 から明らかなように、本発明のコーヒー飲料組成物を摂取することにより、通常のインスタントコーヒーを摂取した場合に比較して、著明な血圧降下を認めた。

#### 【0054】

【表 4】

	投与物	例数	投与 12 時間後の血圧低下率 (%)	標準誤差
対照群	インスタントコーヒー	4	-5.1	1.0
試験群	画分 A	6	-10.0 *	0.6

\* ; 対照群に対して危険率 5 % 以下で有意差あり。

#### 【0055】

##### 実施例 6 で作製したコーヒー飲料組成物の血圧降下評価

（ラットにおける血圧上昇抑制評価）

##### 実験材料及び方法

(a) 使用動物；6 週齢の雄性自然発症高血圧ラット（S H R）を、予備的に 7 日間連続で市販のラット用非観式血圧測定装置（ソフトロン社製）を用いて血圧測定することにより、ラットを血圧測定操作に十分慣れさせたのち、評価試験を開始した。ラットはすべて、温度 25 ± 1 °C、湿度 55 ± 10 %、照明時間 12 時間（午前 7 時～午後 7 時）の条件下（ラット区域内飼育室）で飼育した。

(b) 投与方法及び投与量；試験区 1 ~ 2 と対照区を用意した。投与方法は経口投与とし、金属製胃ゾンデを用いて強制的に投与した。投与量は 10 mL/kg/day とし、週 5 日で 4 週間投与した。

(c) 試験方法；7 週齢 S H R を 1 群 6 - 9 匹使用し、試験開始前と開始後 7 週間における尾動脈の収縮期血圧を毎週測定した。

(d) 統計学的処理方法；得られた試験成績は平均値及び標準誤差を表して Student's t-test を行い、有意水準は 5 % 以下とした。

結果；グラフに、試験開始前及び開始後 7 週間における収縮期血圧（S B P）を示した。図 3 から明らかなように、対照区に及び試験区 1 と比較して H H Q 除去コーヒーである試験区 2 は有意に血圧上昇を抑制した。

#### 【0056】

##### 実施例 6 で作製したコーヒー飲料組成物の血圧降下評価

（健常人の血圧降下試験）

試験飲料（一缶 190 mL）

(P) Placebo クロロゲン酸 433 mg/缶 カフェイン 194 mg/缶 HHQ 3.0 ppm

(S) Sample クロロゲン酸 448 mg / 缶 カフェイン 142 mg / 缶 HHQ 0.1 ppm 以下

##### 試験方法

30 - 40 才代男性 9 名による H H Q 除去コーヒー飲料を用いた血圧降下性能の評価を 4 週間毎の交叉試験により実施した。

1) 活性炭処理により H H Q を除去した缶コーヒー飲料 (S) と通常缶コーヒー (P) 2 種類のコーヒー飲料を調製し、香味的に同等であることを確認した。内容物についてのブランドを保ち、毎日 1 本 (190 mL) 、好きな時に飲用する条件にて、(P) を 4 週間、(S) を 4 週間、計 8 週間の飲用期間にて継続して飲用した。

2) 血圧測定血圧測定には、オムロン社血圧計を用いた。飲用開始前及び飲用後 4 週間、毎週定時時間帯に、血圧測定前に 10 分間の安静を保たせた後に血圧測定を行った。なお、試験前の平均血圧値は、138 mmHg (収縮期) であった。尚、試験期間中は他のコーヒー飲料の摂取を禁止した。

飲用後の収縮期血圧降下値を図 4 に、拡張期血圧降下値を図 5 に示すが、本発明の H H Q 除去コーヒー飲料に血圧降下作用が認められた。

#### 【0057】

##### 実施例 9

実施例 6 で得られた活性炭処理コーヒー 2 g を 140 mL の水に溶解し、缶に充填、巻き締めを行った後、レトルト殺菌 (121 °C で 10 分間) を施し、缶コーヒーを得た。

#### 【0058】

##### 実施例 10

実施例 6 で得られた凍結乾燥品をそのまま粉末コーヒーとした。

#### 【図面の簡単な説明】

#### 【0059】

【図 1】 コーヒー Q の HPLC チャート (検出波長 258 nm) を示す図である。

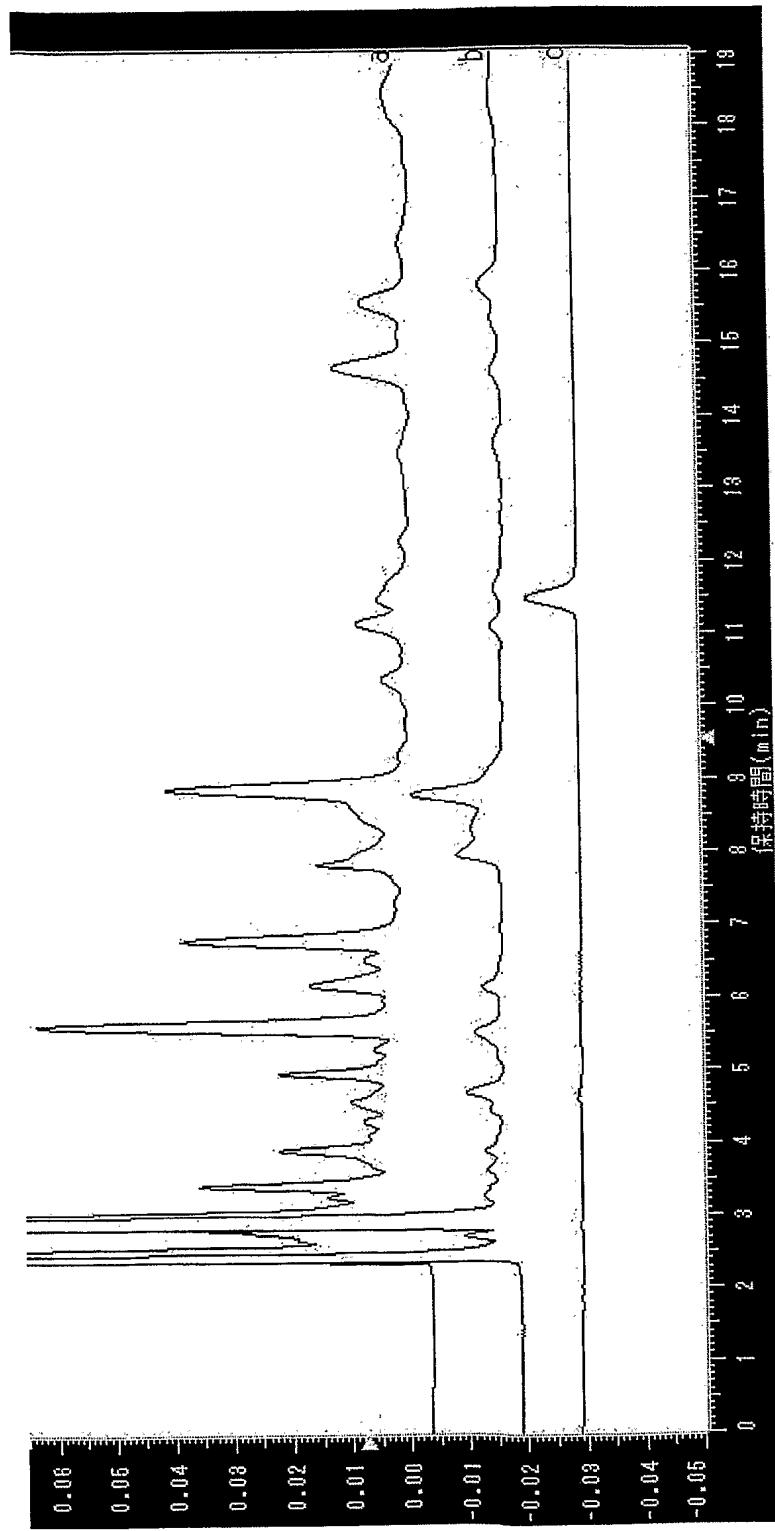
【図 2】 コーヒー Q の HPLC チャート (検出波長 288 nm) を示す図である。

【図 3】 S H R に対する連続投与による、クロロゲン酸類除去コーヒー飲料組成物 (H H Q (-) C) の血圧降下作用を示す図である。H H Q (+) C は、クロロゲン酸類非除去コーヒー投与群である。

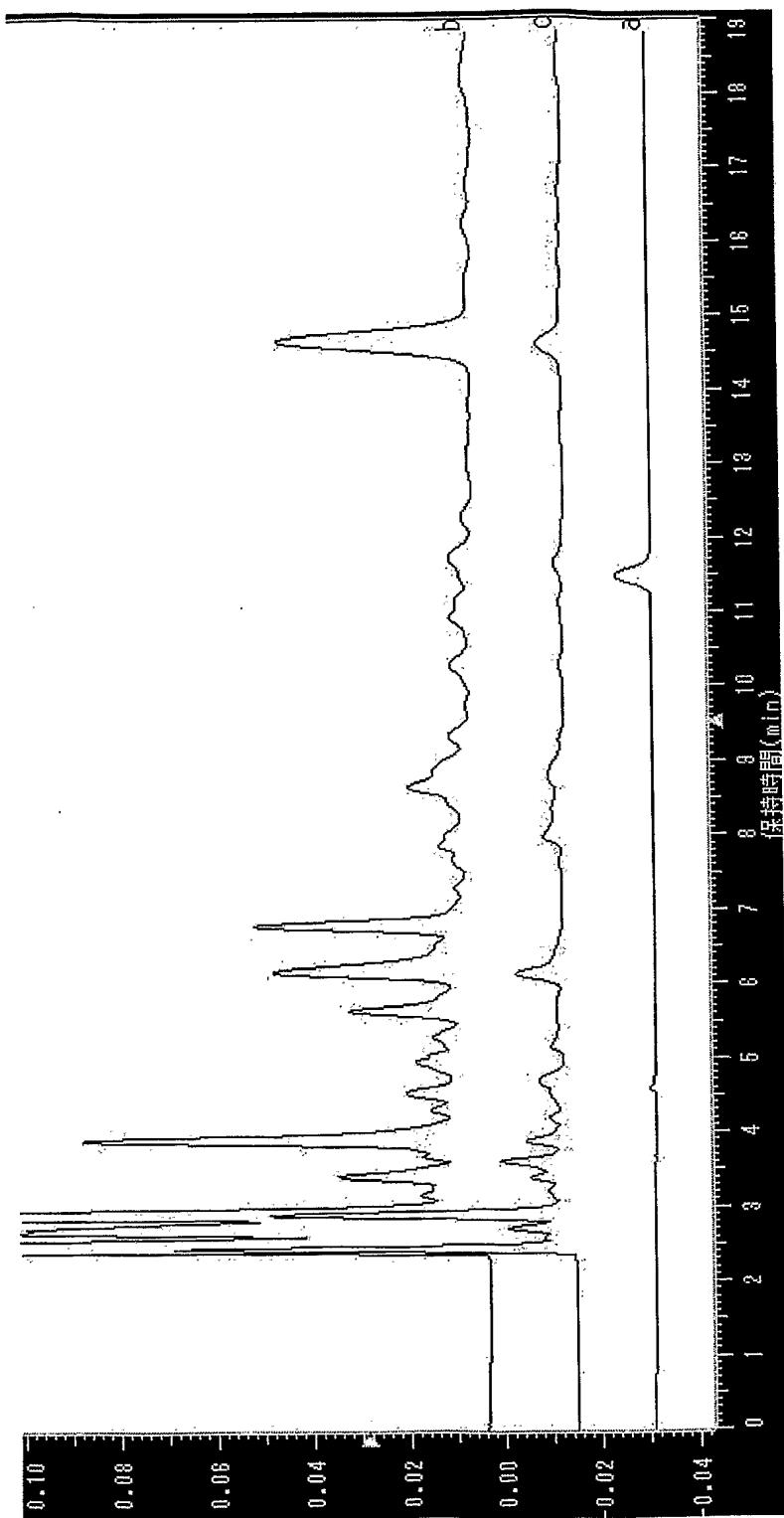
【図 4】 ヒトに対するクロロゲン酸類除去コーヒー飲料組成物 (Sample) の血圧降下作用 (収縮期血圧) を示す図である。

【図 5】 ヒトに対するクロロゲン酸類除去コーヒー飲料組成物 (Sample) の血圧降下作用 (拡張期血圧) を示す図である。

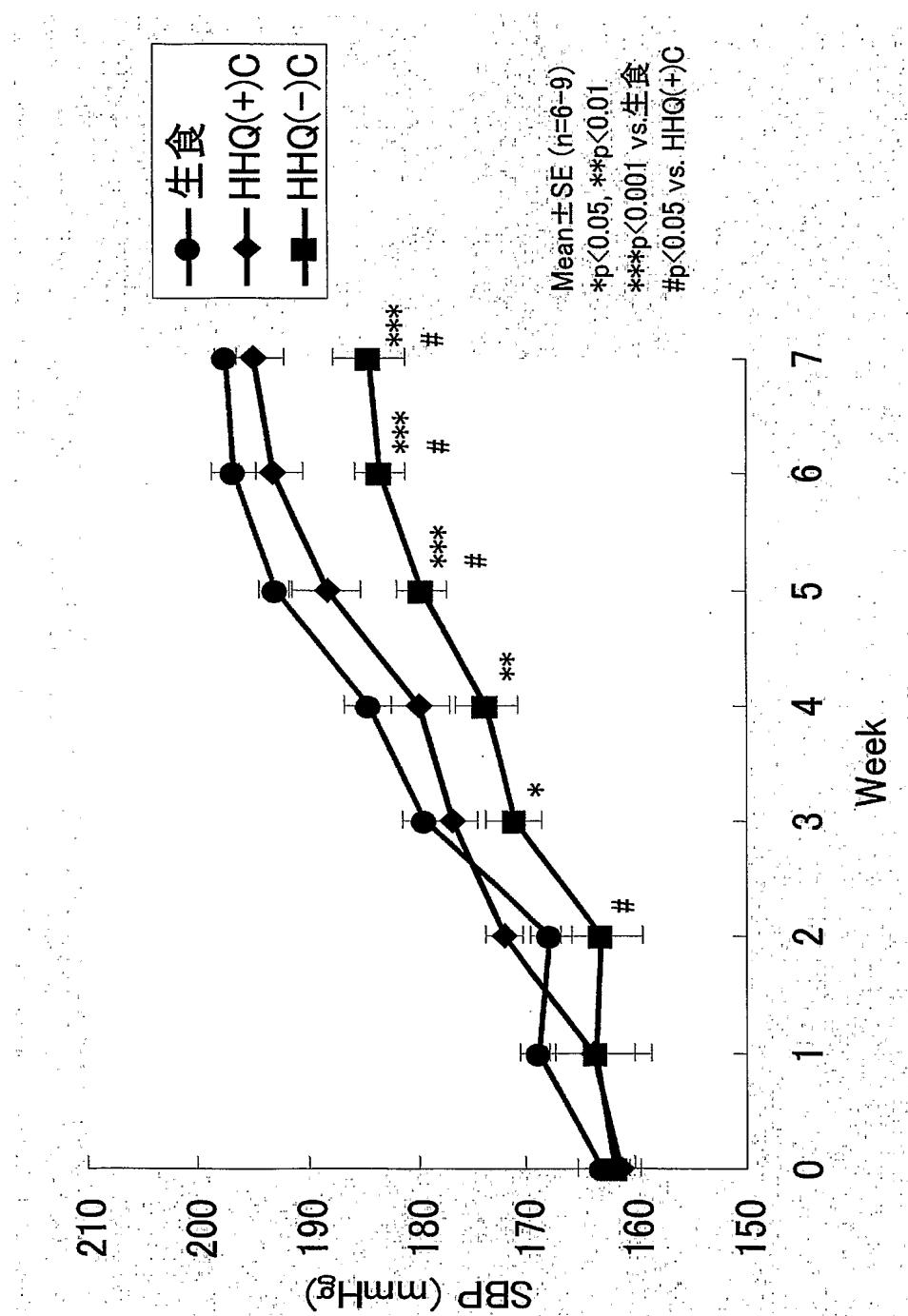
【書類名】 図面  
【図 1】



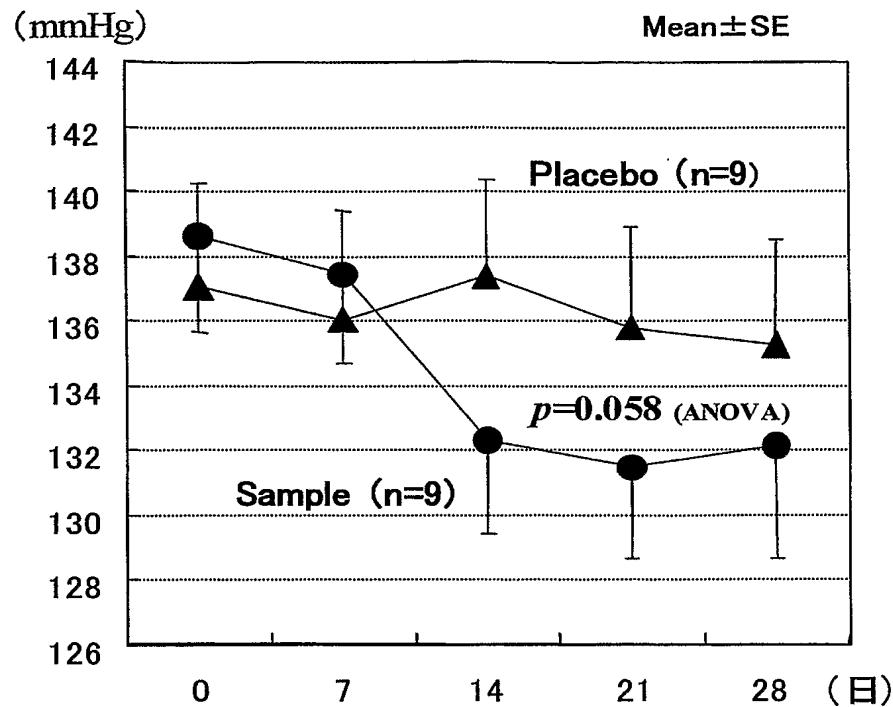
【図 2】



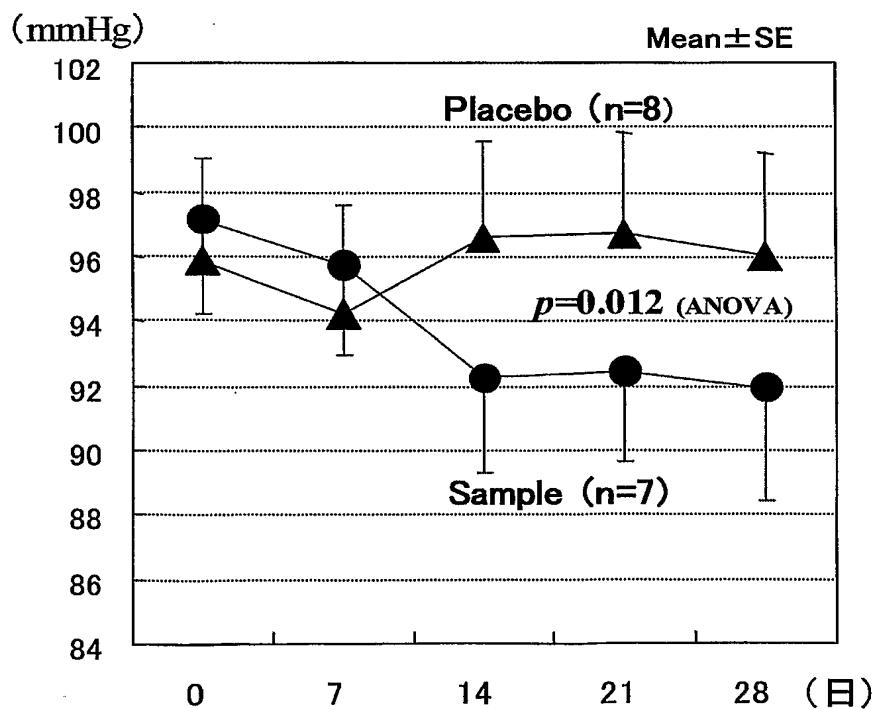
【図3】



【図4】



【図5】



【書類名】要約書

【要約】

【課題】 優れた血圧降下作用を有するコーヒー飲料の提供。

【解決手段】 次の成分（A）及び（B）、

（A）クロロゲン酸類 0.01～1質量%、

（B）ヒドロキシヒドロキノン クロロゲン酸類量の0.1質量%未満  
を含有するコーヒー飲料組成物。

【選択図】 なし

## 認定・付加情報

特許出願の番号	特願2004-380614
受付番号	50402245793
書類名	特許願
担当官	第五担当上席 0094
作成日	平成17年 1月 6日

## &lt;認定情報・付加情報&gt;

【提出日】	平成16年12月28日
【特許出願人】	
【識別番号】	000000918
【住所又は居所】	東京都中央区日本橋茅場町1丁目14番10号
【氏名又は名称】	花王株式会社
【代理人】	申請人
【識別番号】	110000084
【住所又は居所】	東京都中央区日本橋人形町1丁目3番6号 共同ビル
【氏名又は名称】	特許業務法人アルガ特許事務所
【選任した代理人】	
【識別番号】	100068700
【住所又は居所】	東京都中央区日本橋人形町1丁目3番6号 共同ビル 特許業務法人 アルガ特許事務所
【氏名又は名称】	有賀 三幸
【選任した代理人】	
【識別番号】	100077562
【住所又は居所】	東京都中央区日本橋人形町1丁目3番6号 共同ビル 特許業務法人 アルガ特許事務所
【氏名又は名称】	高野 登志雄
【選任した代理人】	
【識別番号】	100096736
【住所又は居所】	東京都中央区日本橋人形町1丁目3番6号 共同ビル 特許業務法人 アルガ特許事務所
【氏名又は名称】	中嶋 俊夫
【選任した代理人】	
【識別番号】	100117156
【住所又は居所】	東京都中央区日本橋人形町1丁目3番6号 共同ビル 特許業務法人 アルガ特許事務所

【氏名又は名称】 村田 正樹  
【選任した代理人】  
【識別番号】 100111028  
【住所又は居所】 東京都中央区日本橋人形町1丁目3番6号 共同  
ビル 特許業務法人 アルガ特許事務所  
【氏名又は名称】 山本 博人  
【選任した代理人】  
【識別番号】 100101317  
【住所又は居所】 東京都中央区日本橋人形町1丁目3番6号 共同  
ビル 特許業務法人 アルガ特許事務所  
【氏名又は名称】 的場 ひろみ

特願 2004-380614

## 出願人履歴情報

識別番号 [00000918]

1. 変更年月日 1990年 8月24日

[変更理由] 新規登録

住所 東京都中央区日本橋茅場町1丁目14番10号  
氏名 花王株式会社